

FOOD&WINE ITALIA AWARDS, PASCAL TINARI È BEST MAITRE E SOMMELIER

24 Ottobre 2022



FIRENZE - C'è anche l'abruzzese **Pascal Tinari**, della famiglia una stella Michelin di Villa Maiella, tra i migliori talenti under 35 dell'enogastronomia italiana. Domenica a Firenze si è svolta la terza edizione dei Food&Wine Italia Awards, l'iniziativa che celebra i nomi più promettenti del settore.

Come di consueto sono state presentate aziende e progetti più virtuosi legati all'innovazione, alla responsabilità sociale, alla sostenibilità e al design nel mondo del cibo, del vino e dell'hôtellerie. La novità di quest'anno è il riconoscimento alla proposta più convincente nel mondo del pane farcito. La serata è stata ospitata da The Stellar, ristorante e cocktail bar all'interno dello spazio multifunzionale e hub di innovazione Nana Bianca, in quello che fu il Granaio dell'Abbondanza della famiglia Medici.

A decretare i vincitori dell'edizione 2022 una giuria di esperti e stampa di settore, guidata dalla redazione della rivista *Food&Wine Italia*, l'edizione italiana del celebre magazine statunitense lanciato nel 1978 e oggi pubblicato da Meredith Corporation. Alla serata ha partecipato anche la redazione americana tornata in Italia per l'occasione tra cui **Melanie Hansche**, vice direttore di *Food&Wine*.

“A due anni dalla prima edizione, questa continua a essere un'occasione per fare il punto su quanto di più interessante accade in Italia nel settore del cibo, del vino e della ristorazione”, ha detto **Federico De Cesare Viola**, direttore responsabile di *Food&Wine Italia*. “Siamo orgogliosi di dare spazio a giovani professionisti che non hanno paura di cambiare le regole e tentare nuove strade, di premiare aziende all'avanguardia e altri progetti virtuosi che dalla tavola si allargano a molti altri ambiti, dalla responsabilità sociale al design, e questo resta sempre un momento di festa. Siamo stati particolarmente felici di aver condiviso la serata con amici e colleghi che da tutta Italia ci hanno raggiunti a Firenze, città che, dopo Milano nel 2020 e Roma lo scorso anno, abbiamo scelto per continuare la tradizione itinerante degli Awards. Oggi nessuna o poche destinazioni italiane hanno una scena così vibrante e in fermento”.

“Dal 1988 anche i nostri premi sono basati su un rigoroso processo di valutazione e scouting. Non ci sono, in realtà, limitazioni sull'età e molti hanno più di quarant'anni”, ha aggiunto Melanie Hansche. “Tra i criteri, essere executive chef nello stesso ristorante da almeno cinque anni, avere delle idee valide e un menu distintivo. Non valutiamo solo quello che c'è nel piatto: creatività, innovazione e sapori sono importanti, ma quello che cerchiamo sono dei leader, fuori e dentro la cucina. Teniamo molto anche all'empatia con lo staff e al senso di comunità tra le persone per un'industria della ristorazione che punti a un futuro più radioso ed equo per i lavoratori”.

Tra i vincitori under 35 nella categoria Best Maître e Sommelier, Pascal Tinari del ristorante Villa Maiella (Guardiagrele), classe 1989, già nel 2020 decretato “Miglior sommelier” d'Italia secondo la guida *I Ristoranti e i Vini d'Italia 2020* dell'Espresso.

Introdotta anche una new entry tra i premiati: il Miglior Panino d'Autore, conferito in collaborazione con Salumificio F.lli Coati a 'Ino, il locale fiorentino di **Alessandro Frassica**, tra i pionieri del panino all'italiana e ancora oggi un modello insuperato in costante evoluzione.

I Food&Wine Italia Awards in partnership con Treccani Accademia, Scuola Politecnica di Design e Lonely Planet magazine Italia, hanno anche individuato le realtà più ambiziose per l'interior design, il packaging, la migliore esperienza enogastronomica in hotel, l'innovazione

e la responsabilità sociale nel cibo e nel vino.

I VINCITORI UNDER 35 NELLE RISPETTIVE CATEGORIE

Best Chef

Giorgio Pignagnoli, Nove di Villa della Pergola (Alassio)

in collaborazione con Monograno Felicetti

Best Pastry Chef

Christian Marasca, Zia Restaurant (Roma)

in collaborazione con Consorzio dell'Asti e del Moscato Docg

Best Pizza Chef

Jacopo Mercurio, 180grammi (Roma)

in collaborazione con Ooni

Best Maître e Sommelier

Pascal Tinari, Villa Maiella (Guardiagrele)

in collaborazione con Coravin

Best Bartender

Martina Bonci, Gucci Giardino 25 (Firenze)

in collaborazione con Bonaventura Maschio

Best Winemaker

Chiara Condello (Predappio)

in collaborazione con Coravin

Best Interior Design

Flaviano Capriotti Architetti, Ristorante Andrea Aprea (Milano)

in collaborazione con Scuola Politecnica di Design

Best Packaging

Sabadì

in collaborazione con Scuola Politecnica di Design

Migliore Esperienza Enogastronomica in Hotel

Hotel Signum, (Salina)

in collaborazione con Lonely Planet magazine Italia

Innovazione nel Cibo

Giovani Pastori - SNAP Scuola Nazionale di Pastorizia

in collaborazione con Kellerei Kaltern

Responsabilità Sociale nel Cibo

AIW - Association for the Integration of Women, Progetto Roots, (Modena)

in collaborazione con Kellerei Kaltern

Innovazione nel Vino

Sfusobuono

in collaborazione con Treccani Accademia

Responsabilità Sociale nel Vino

Salcheto, (Montepulciano)

in collaborazione con Treccani Accademia